PATTE D'OURS
XIONGZHANG

DYNASTIE SHANG (1570-1045 AV. J.-C.).
CE PLAT EST APPRÉCIÉ PAR LE ROI ZHOU (VERS 1105-1045 AV. J.-C.)

INGRÉDIENTS

1 patte d'ours • 60 g de miel • 5 g de sel • 600 cl de bouillon de poule
10 g de gingembre • 20 cl de vin de céréale

PRÉPARATION

(1) Peler et nettoyer la patte.
(2) Enrober la patte dans une épaisse couche de miel.
(3) Placer la patte dans une marmite et mouiller à l'eau froide à hauteur, puis cuire à feu doux pendant 1 heure.
(4) Rincer la patte afin d'ôter l'excédent de miel.
(5) Mettre la patte et le bouillon de poule dans une marmite. Mijoter.
(6) Mettre les assaisonnements.
(7) Laisser frémir pendant 3 heures sous la braise.

MODE DE PRÉ-PRÉPARATION

La patte d'ours ne peut être directement consommée après avoir été coupée. Il est nécessaire de la laisser rancir durant une à deux années avant de la mettre en cuisson.

(1) Nettoyer la patte avec un papier, ne pas utiliser d'eau qui risquerait de la contaminer. Mettre la chaux dans un bassin et recouvrir d'une couche épaisse de riz rissolé.
(2) Mettre la patte d'ours sur le riz, et recouvrir d'une autre couche de riz rissolé.
(3) Fermer l'ouverture du vase avec la chaux et conserver ainsi pendant 1 à 2 ans.

CHIEN BRAISÉ DANS UN BOUILLON DE TORTUE *YUANZHI GOUROU*

DYNASTIE DES HAN OCCIDENTAUX (206 AV. J.-C.-220 APR. J.-C.).
CE PLAT EST APPRÉCIÉ PAR L'EMPEREUR *GAOZU* (256-195 AV. J.-C.)

INGRÉDIENTS

750 g de chien
350 g de tortue d'eau douce
12 g de sel
20 g de sucre
35 cl de vin de céréale
3 g d'anis étoilé
5 g de zanthoxylum
25 g de ciboule
25 g de gingembre
2 cuillères à café d'huile de sésame

PRÉPARATION

(1) Faire couler le sang de la tortue. L'ébouillanter pendant 3 minutes puis l'éviscérer et la nettoyer.
(2) Nettoyer minutieusement le chien et le découper en morceaux.
(3) Mettre la viande de chien dans de l'eau froide. Porter à ébullition.
Ajouter la tortue, l'anis, la ciboule, le gingembre, le vin, le sucre et le zanthoxylum.
(5) Écumer 1 heure après. Ajouter du sel.
(6) Baisser le feu et laisser cuire à nouveau pendant 1 autre heure.
(7) Retirer du feu et cuire à la vapeur la préparation durant 3 heures.
(8) Enlever les os et effilocher la viande.
(9) Servir en ajoutant quelques gouttes d'huile de sésame.

OIE FARCIE RÔTIE DANS L'AGNEAU HUNYANGMOHU

DYNASTIE DES TANG (618-907).
CE PLAT EST APPRÉCIÉ PAR
L'IMPÉRATRICE WU ZETIAN (624-705)

INGRÉDIENTS

1 agneau
1 à 2 oies
250 g de porc en morceau
300 g de riz gluant

MARINADE

20 g de sucre
10 g de sel
50 cl de sauce soja
15 cl de vin de céréale
10 cl de vinaigre de céréale
10 g de zanthoxylum
10 g de poivre
10 g de peau de mandarine séchée

PRÉPARATION

(1) Plumer, éviscérer et nettoyer les oies.
(2) Tremper le riz gluant dans l'eau froide pendant 3 heures.
(3) Faire mariner le porc et le riz gluant avec les épices.
(4) Farcir les oies avec le porc et le riz mariné.
(5) Ébouillanter le mouton pour lui enlever la peau. Eviscérer.
(6) Mettre les oies farcies dans l'agneau et le brider pour le fermer.
(7) Rôtir l'agneau pendant 4 à 5 heures jusqu'à cuisson.
(8) Déguster les oies et jeter l'agneau.

BOUILLON DE POISSON DE SONGSAO SONGSAO YUGENG

DYNASTIE DES SONG DU SUD (1127-1279).
CE PLAT EST APPRÉCIÉ PAR L'EMPEREUR GAOZONG (1107-1187)

INGRÉDIENTS

1 poisson mandarin ou perche chinoise (600 g environ) • 10 g de jambon cuit • 25 g de pousse de bambou cuite • 25 g de shiitaké (champignons) • 3 jaunes d'œufs 25 g de ciboule • 5 g de gingembre en morceau • 1 g de gingembre en lamelle • 1 g de poivre • 30 cl de vin de Shaoxing (vin jaune chinois) • 25 cl de sauce soja 2.5 g de sel • 25 cl de vinaigre de Zhengjiang • 0.25 l de bouillon de porc • 30 g de fécule de pomme de terre (diluer dans un peu d'eau) • 50 g graisse de porc

PRÉPARATION

(1) Tremper les shiitakés dans l'eau tiède pendant 20 minutes.
(2) Nettoyer le poisson, couper la tête, lever les filets et retirer l'arête centrale et la cavité abdominale. Disposer le poisson, peau vers le bas.
(3) Disposer sur le dessus 10 g de ciboule, le morceau de gingembre. Arroser avec 15 cl de vin. Saler les filets. Puis les cuire à la vapeur à grand feu pendant 6 minutes.
(4) Enlever la ciboule et le gingembre, mettre en lamelles le poisson, ôter la peau et les arêtes.
(5) Découper le jambon, les pousses de bambou et les shiitakés en lamelles de 1.5 cm.
(6) Faire chauffer le wok à grand feu avec 15 g de graisse.
(7) Faire sauter les 15 g de ciboule, ajouter le bouillon de porc et porter à ébullition. Enlever la ciboule.
(8) Ajouter 15 cl de vin, les lamelles de pousse de bambou et le shiitaké.
(9) Ajouter le poisson et sa sauce dans ce bouillon.
(10) Mettre la sauce soja et 1.5 g de sel.
(11) Baisser le feu et adjoindre la fécule diluée afin d'épaissir un peu le mélange.
(12) Remuer les jaunes d'œufs et les rajouter dans le wok. Mélanger.
(13) Faire réduire et ajouter le vinaigre ainsi que la graisse de porc (35 g).
(14) Décorer avec les morceaux de jambon, les lamelles de gingembre et le poivre.

DRAGON ET PHÉNIX SOUS LE SIGNE DU BONHEUR *LONGFENG CHENGXIANG*

DYNASTIE DES QING (1644-1911)
ISSU DE L'UN DES BANQUETS IMPÉRIAUX MANDCHOUS-HAN
MANHANQUANXI 滿漢全席

INGRÉDIENTS

450 g de salicoques (*penaeus orientalis*) • 140 cl de bouillon de poule • 200 g de blanc de poulet • 30 g de carottes • 20 g de fécule de pommes de terre • 40 g de blanc d'œuf • 10 cl de sauce tomate (ketchup) • 25 g de sucre blanc • 50 g de ciboule ciselée • 50 g de gingembre émincé • 5 cl de vinaigre de riz noir • 20 cl de vin Shaoxing (vin jaune chinois) • 80 g de graisse de porc

PRÉPARATION

(1) Nettoyer les salicoques. (2) Verser la graisse de porc dans un wok. Faire revenir les salicoques. (3) Ajouter 5 g de sucre, 10 cl de vin, du sel, les ¾ de la ciboule ciselée et les ¾ de gingembre émincé, ainsi que le bouillon de poule. Mélanger et cuire à petit feu pendant 3 à 4 minutes. (4) Retirer du feu. Lorsque le mélange a refroidi, retirer les crevettes du bouillon et les réserver. (5) Découper le blanc de poulet en lamelles. Les faire macérer dans les blancs d'œufs et la fécule. (6) Faire chauffer la graisse à 90° environ et y faire frire les lamelles de poulet et les bâtonnets de carottes pendant 3 à 4 minutes. Les égoutter avec une passoire. (7) Mélanger le ketchup, 20 g de sucre, le vinaigre, 10 cl de vin, la fécule et le bouillon de l'étape 4. (8) Faire chauffer le wok à grand feu avec 15 g de graisse. Faire revenir le ¼ des lamelles de ciboule et le ¼ de gingembre. Rajouter les lamelles de poulet et de carottes déjà cuites, ainsi que le mélange de l'étape 7. (9) Faire réchauffer à petit feu les salicoques dans le wok jusqu'à complète évaporation du bouillon. (10) Disposer les lamelles au centre d'une assiette et les salicoques autour, têtes vers l'intérieur en guise de présentation.